衛宮さんちの今日のごはん

Today's MENU for EMIYA Family

漫画：TAa
原作：TYPE-MOON
料理監修：只野まこと

■小さなお姫様が登場！

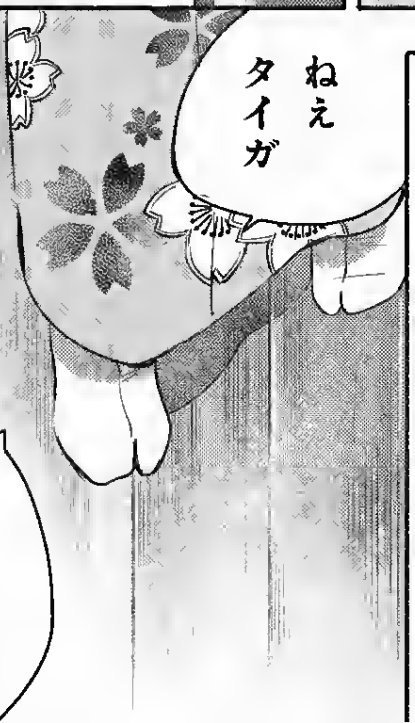
藤村邸

あ
イリヤちゃん？
今度の週末
なんだけどね
ウチに来て
くんないかな？

なーんて
連絡が
タイガから
あったから
親切な私は
来てあげたん
だけど

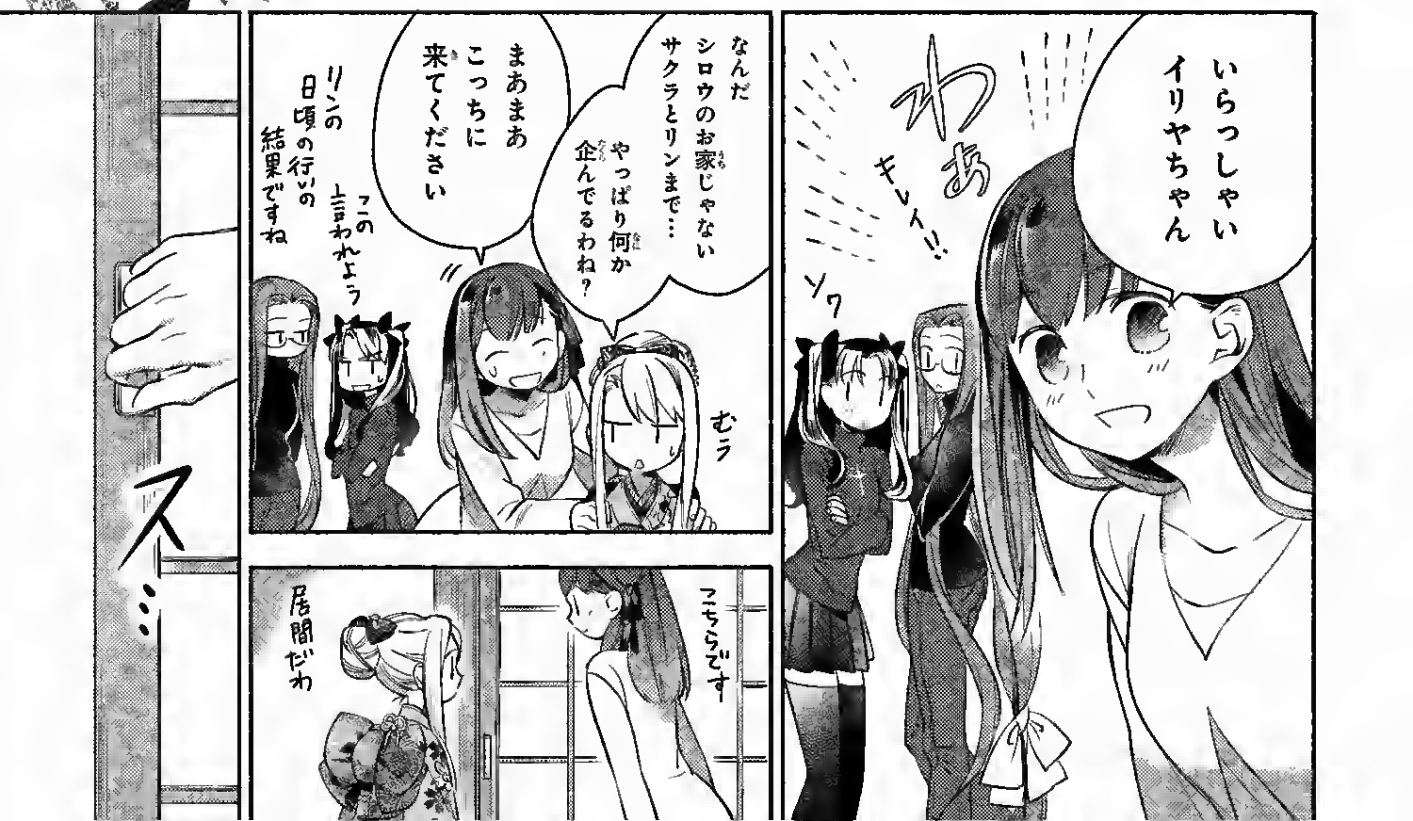
第3話 春のちらし寿司

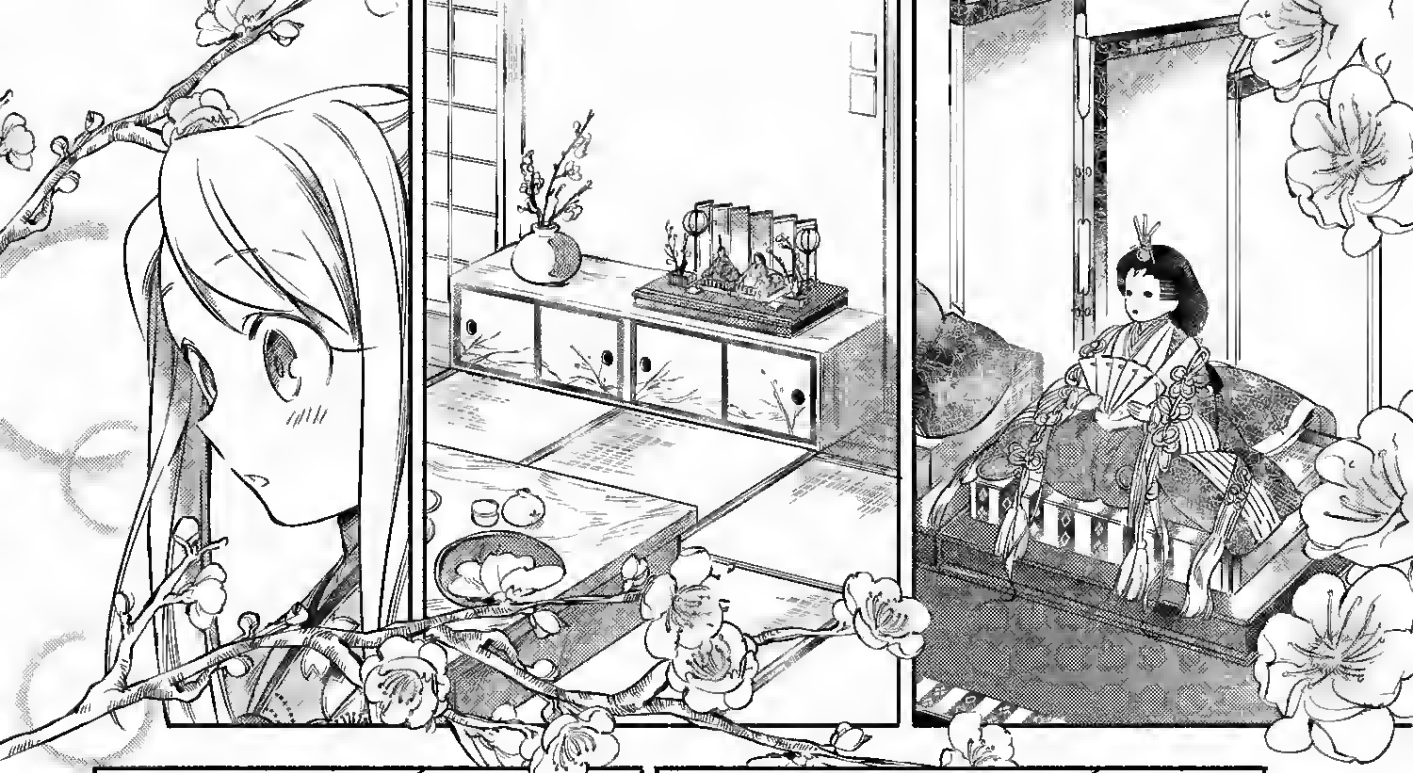
何があるのか
詳しい説明が
されないまま
着替えさせられてる
わけで…



うんうん
お姉ちゃん
とてもいいと
思います!!
グッジョブです!!
フフ
すてきねえ
いいわねえ
ビシ
そ
そう
さてと
イリヤちゃんの
準備が出来た所で
いこうかな!
タイが
説明が
ほしいわ
行くって
どこに?
それは
お楽しみに
ってやつ
いい
反応
おまたせ~
セイバー?
お待ち
いました
イリヤスフィール
おおっ
これは
美しい

短い時間ですが
エスコート
させていただきます
さあ
お手をどうぞ
？？


いらっしゃい
イリヤちゃん
わあ
キレイ!!
ソワ
なんだ
シロウのお家じゃない
サクラとリンまで…
やっぱり何か
企んでるわね？
まあまあ
こっちに
来てください
この言われよう
リンの
日頃の行いの
結果ですね
むラ
こちらです
居間だわ
ス…

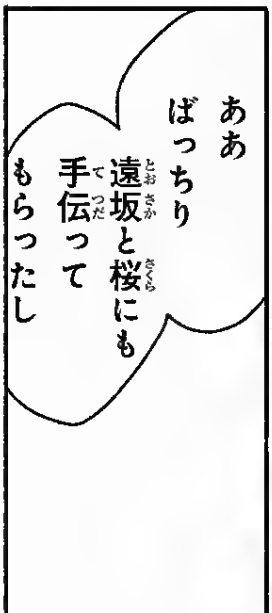


3月3日は
桃の節句
ひなまつり
こんなに小さいのに精巧ね
ひな人形って言うんです
女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いするのね

イリヤちゃんに日本の文化を経験してもらうのも悪くはないわよね～という私の思いつきですが
あわよくばおいしいものが食べられたらいいなと思えません
で それに乗ったのが俺たちですうそつけ！

シロウ

この女子ばかりの空間に俺がいていいのかという気はするけど
何よ今更じゃないそれよりもう出来てるの？


ああ
ばっちり遠坂と桜にも手伝ってもらったし

イリヤ
わぁ…
みんなで
作ったんだ
気に入って
もらえると
いいんだけど

少し前
そんなわけで
私は準備が色々
あるから
先に行くわ！
ビシ
セイバーちゃんは
予定通り
後から家に
向かわせてね～
了解
こっちは
こっちで
やっとく
いってらっしゃい

ふふ
ちょっと
楽しいですね
イリヤちゃん
おどろくかな

桜は
こういうの
はりきる
タイプか～

姉さんは
嫌いですか？

え

うぅうん
私も
楽しい…かな

えっとじゃあ
よかったです

なんとなく
カー

わ、私
飾り付け
やっちゃい
ますね！

藤村先生が
ひな人形
持ってきて
くれました

ええ
お願い

サクラ 私も

ニ

ース

私は時間まで
待機していますね！

エスコート
任せた！

さて俺も
ちらし寿司から
いくかな

ひなまつりの
料理はあまり
馴染みが無いし

久々にレシピ
読み漁った
うまく作れると
いいんだが

米を研いだら
ザルに上げて
水気を切っておく

サッ
サッ

水に
つけない

花形にむいた
れんこん

七つ穴
水にさらす

たけのこ

うす切り

拍子切り

しいたけ

うす切り

にんじん

拍子切り

人参 れんこん たけのこ
水で戻した干し椎茸を切り
れんこんは水にさらす

ここで切った物は
研いだ米と一緒に
炊飯器の中へ

目盛りより少な目の水と
味付けに醤油 酒
みりん 干し椎茸の
戻し汁を入れて
炊飯器のスイッチON

本来は具材を煮て分けるんだが
今回は炊飯器を使って簡単に。

次…
錦糸卵

難易度高いよなあ

卵を混ぜ
塩 砂糖で味付け
薄焼き玉子を作る

① ときほぐし目の細かいザルでこす

② 少し多目に油をひく
火は中火～強火

③ ぬれ布巾の上に置いて温度を均一に。

③ コンロに戻して余分な油を取る。
火は玉子を入れた時に「ジュワッ」となる程度の弱火。
フライパンをゆすりながら玉子を入れると均等なうす焼き玉子に。

これを
細切りにして
錦糸卵は完成

トン
トン

筋を取った
キヌサヤ
飾り付けに使う
人参とれんこんは
塩を入れた湯で
さっと茹で
水に取って冷ます

この鍋に
酒を少し加えて
今度は海老に
火を通す

キヌサヤは
30秒くらいで
OK

火の通った海老を
熱いまま
寿司酢(米酢 砂糖 塩)に
漬け込む

ほか

炊けた

寿司桶に
炊きあがった
ご飯を移し
海老を取り出した
寿司酢を全体に
かける

藤ねえのやつ
寿司桶なんて
どこから
持ってくるんだか…

縦に
切るように
ご飯を混ぜる
混ぜる
サク
サク
シャバ
シャバ
お
ここで
混ぜ続けると
ご飯が傷付く
混ぜていて
しゃもじが
重い感触に
なってきたら
混ぜるのをやめ
団扇でひたすら
冷ます
バタタ

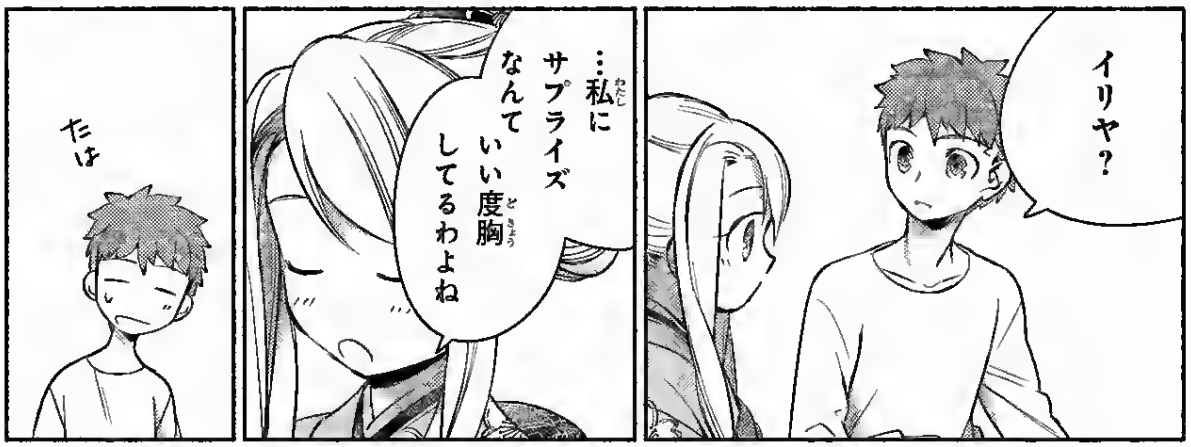
時々熱い部分を
表に出すように
ご飯をひっくり
返す
一気に冷ます
ことで寿司飯に
ツヤが出る
ごそっと
ツヤ
うまく
いったかな

桜
いいか？
あ
私の出番
ですか？
うん 頼む
可愛く
盛り付けってなると
俺より桜に任せたほうが
良いかと思って
がんばります!!
お任せください
先輩！
やってみたい
事があるんです

…ねえ？
衛宮くん
私も
キッチンを少し
借りたいんだけど
あとでいいから
遠坂も
何か作るか？
？
ううん
ちょっとね
雛人形みてたら
思いついて…
テーブルの上が
賑やかになるのは
いい事だ
ちょっと
待っててくれ
メインを
桜にまかせた所で
俺は副菜
用意するよ
はい
お願いします！
時間まで
もうすぐですね
そんな感じで
ちらし寿司は
俺と桜の合作
俺にはこの形にする発想なかったな
こっちは
遠坂作
なんだ
…
意外だわ…
…ええ本当
慣れない事は
するもんじゃ
ないわね
私も
この場の空気に
呑まれたというか
感化されちゃった
っていうか

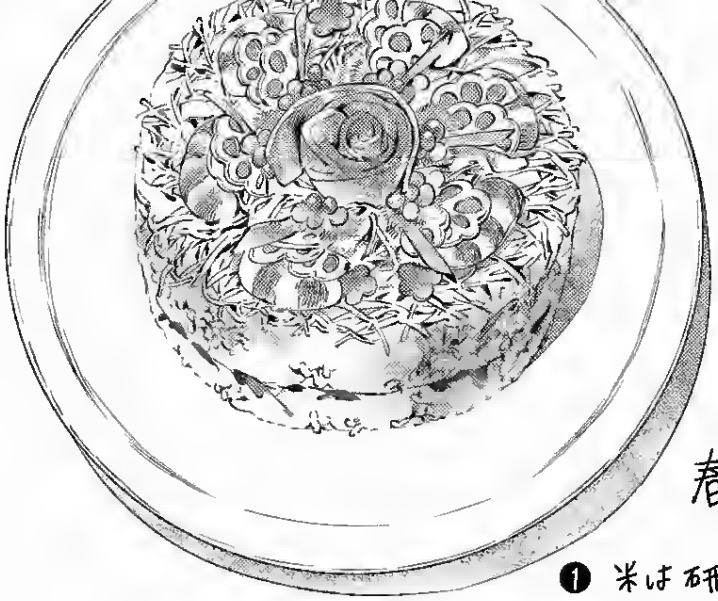
あーもー
私のことは
いいでしょもう
ほら
食べましょう
姉さん
私よそいますよ？
ハイ
えっと…
じゃあ
いただくわ
ありがとう
ぱく
ほ
おや…
れんこんと
人参がお花の
形に
素晴らしい！
今日の食事は
いつも以上に
仕事が
細やかですね

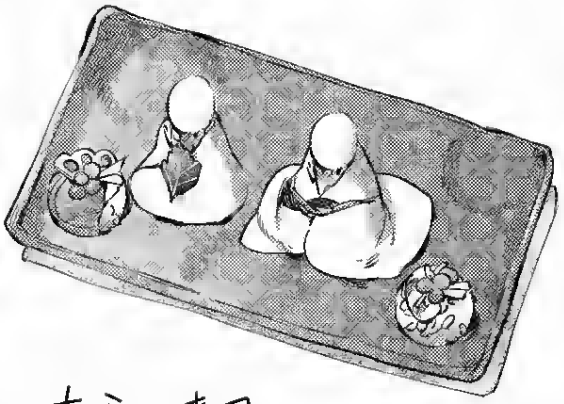
ねぇ士郎これ甘酒よね～
白酒はないの白酒
マルっ～!!
藤ねえ今日はそれでガマンしてくれ
サーモンのお刺身でお花作るとかよく考えるわね～


イリヤ？
…私にサプライズなんていい度胸してるわよね
たは

…ううん
でも
こういう
うるさいのも
悪く無いかなって

そか
それより
ねえ
シロウ
私まだ
シロウから
この格好の
感想聞いて
ないんだけど
えっ
ブ
そりゃ
可愛いと思ミ
うわ
バ
えへへ～
ありがと！
お兄ちゃん
あっ
ちょっと
イリヤスフィール！
もうすぐ
春です！
次回更新は 5月3日（火）





春のちらし寿司

飾り付け用にんじんは型抜き

❶ 米は研ぎ、ザル等に上げて水気をきっておく

❷ 人参・れんこん・筍・水で戻した干椎茸を切る。
れんこんはアク取りのために切ったらすぐ水にさらす。
(干椎茸の戻し汁はご飯を炊く際に使用するのでとっておく)

❸ 炊飯器に❶を入れ3合の目盛りよりやや少ないくらいの水を入れ、切った❷と調味料[A]を加え炊く。

❹ 卵は[B]で味付けし、薄焼き玉子を作ったら細切りにして錦糸玉子をつくる。(玉子をザルでこしているのは白身を細かく切って錦糸玉子に白い部分がでないようにするため)

❺ 筋を取ったキヌサヤ、飾り付けに使う人参とれんこんは塩を入れた湯でさっと茹でたら水に取って冷ます。
キヌサヤを茹でた同じ鍋に酒を少々加え海老を入れて火を通す。
火の通った海老を熱いまま、合わせた[C]につけこむ。

❻ 大きめのボウルor皿に炊きあがった❸をあけ、海老を取り出した寿司酢[C]を全体的にかける。

❼ ご飯をしゃもじで縦に切るように手早く混ぜる。
ネバめはシャバシャバした軽い手ごたえですが、そのうちしゃもじが重い感触になってくる。重くなったら混ぜるのをやめて団扇で冷ます。
(時々熱い部分を表に出すようにご飯をひっくり返す。混ぜてはダメ。)

❽ 仕上がったご飯をお皿に盛り、錦糸卵、海老、キヌサヤ、いくら、サーモン、お花でんぶ、海苔などを飾り付けて完成!!

[材料] 4人分

米	3合
人参	1/2本
れんこん	100g ← 小さめのれんこんがおすすめ
筍(水煮)	100g
干椎茸	4枚(水で戻す)
卵	3個
海老	8匹(200gくらい)
キヌサヤ	12枚(30gくらい)
さくらでんぶ	30g
海苔	全型1枚分
いくら	80g
生食用サーモン	約120~180g

調味料

[A]
しょうゆ	大さじ1
酒	小さじ2
みりん	大さじ1
干椎茸の戻し汁	大さじ1

[B] 錦糸卵
塩	少々
砂糖	小さじ2

[C] 寿司酢
米酢	大さじ6
砂糖	大さじ5
塩	小さじ1/2

甘めが好きな人は砂糖も大さじ6

おまけ

◎ 酢飯の十ホン
寿司酢はご飯の1割で計算。
ご飯を増減してもご飯の重さ÷10で寿司酢の量が出る。